Die Krone der Fleischkultur **Dry Aged Fleisch**

Gutes braucht Zeit – und wir geben unserem Fleisch genug davon.

In unserem Reifeschrank veredeln wir ausgewählte Cuts am Knochen, bis sie ihren geschmacklichen Höhepunkt erreichen. Das Ergebnis? Ein unvergleichlich intensives, nussiges Aroma und eine Textur, die so zart ist, dass sie auf der Zunge zergeht.



Der Seeblick möchte Ihnen eine besondere Auswahl an Schweizer Spezialitäten anbieten. Aus diesem Grund hat sich unser Küchenchef Ivan direkt vor Ort bei den Bauern von der Qualität überzeugt und eingekauft.

Kräuterschwein Hals-Steak	**200gr**	**48.00 CHF**

Home Dry Aged
21 Tage im Reifeschrank gelagert
Luzern, CH

« Second Cuts » vom Reh (zb Huft etc)	**160gr**	**48.00 CHF**

Home Dry Aged
21 Tage im Reifeschrank gelagert
Aarau, CH

***alle Gerichte werden mit Texas frites, frischem Markgemüse und Chimichurri Sauce serviert**